

教师专业实践总结

食品与生物技术学院

食品质量与安全专业 刘晓蓉老师

实践时间：2021年1月13日——2021年 2月28日



主要内容

- 一 实践单位基本情况
- 二 在实践单位从事工作情况
- 三 在实践单位的实践收获
- 四 对本专业（课程）建设方面的启发

— 实践单位基本情况

实践单位——仲景宛西制药股份有限公司广东分公司

- 地址：广州市花都区新华街东莞村名威工业园
- 电话：13922308787
- 网址：<https://www.zhongjing.com.cn/>

一 实践单位基本情况

宛西制药，全称“仲景宛西制药股份有限公司”，创建于1978年，2003年3月份完成股份制改造，是一家大型现代化中药制药企业，拥有“月月舒”、“仲景”两大中国驰名商标，经过多年来的艰苦创业，企业由一个纯国有企业变为核心经营层持股的民营股份制企业。

公司以仲景牌六味地黄丸、逍遥丸、月月舒牌痛经宝颗粒、天智颗粒为主导的系列中成药，是全国最大的浓缩丸生产基地。企业多年名列中国制药工业百强榜和中药企业50强。

企业已发展成为药材种植、药品制造、医药零售、健康食品、医疗养生、妇女卫生用品、药用包装产业，参股汽车配件等产业，控股十四家公司，拥有10000余名员工，8亿元资产，10大名牌，年产销10亿元，利税超亿元，集基地、科研、生产、销售为一体的现代企业集团。

一 实践单位基本情况

- 旗下的仲景大厨房股份有限公司专业从事调味食品、调味配料产品的生产和经营，创建于2002年9月，是国家高新技术企业、全国农产品加工示范企业、河南省农业产业化重点龙头企业，仲景食品被评为“总部经济发展先进企业”、“综合工作先进企业”、“两化融合先进企业”、“质量管理先进企业”、“科技创新企业”、“统计工作先进企业”等多项荣誉。
- 香菇酱分厂占地135亩，是集生态型、现代化为一体的工业园区，利用西峡香菇独特的资源优势，生产以仲景牌香菇酱为代表的新一代健康食品。仲景香菇酱已获得国家发明专利，是具有完全自主知识产权的绿色健康食品。

实践单位基本情况



二

在实践单位从事工作情况

本人在实践期间，从事姜枣红糖茶加工的质量安全控制，包括以下内容：

- （1）原、物、辅料进行进厂检验；
- （2）姜枣红糖茶加工过程的质量安全进行监控；
- （3）产品进行出厂检验。

二

在实践单位从事工作情况

1、原、物、辅料进厂检验，包括以下内容：

- 严格执行国家相关标准（GB/HB/QB）
- 作业标准化；
- 配置相应的检验仪器，并按国家规定实施计量管理标准；
- 实施供应商评估制度等。

二

在实践单位从事工作情况

œ 2、检验的主要原、物、辅材料

œ 果浆、浓缩浆品种：姜原浆、红枣原浆

œ 甜味剂：红砂糖

œ 稳定剂：黄原胶、CMC

œ 香味剂：香精、香料等

œ 色素类、起云剂、增味剂等。

œ 消毒剂：过氧乙酸、CIP清洗液、泡沫清洗液，双氧水等；

œ 包材：纸箱、标签、复合纸盒等；

œ 热熔胶等其他辅料。

œ

二

在实践单位从事工作情况

3、生产加工过程的质量安全控制

- 生产用水：纯净水、软化水、冷却水、自来水；
- 调配：操作规范、理化指标、清洗规程等；
- 均质：均质压力、流量、温度等；
- 脱气：温度、压力等；
- 杀菌：温度、流量、时间等；
- 灌装：无菌状态、流量、无菌风压、缝合状况、灌装量、灌装温度等；
- 贴标、贴盖：胶箱温度、喷胶温度、粘贴质量等；
- 装箱：喷码质量及准确性、纸箱成型质量等。

二

在实践单位从事工作情况

œ 4、出厂产品检验

œ (1) 感官检验

œ (2) 理化检验

œ (3) 微生物检验

œ 最终结果判断：检验项目中有1项或1项以上不符合规定的，判为不合格，不予放行。

œ

三

在实践单位的实践收获

1、确立了新的人才培养理念

以人为本的理念。以学生为本，服务于学生。老师所教、学生所学、要与企业所需紧密的联系在一起。培养学生可持续发展的能力为最终目的。

2、注重技能的理念。

企业需要的是有技术有经验的人才，有过硬扎实的技能是学生立足于社会的根本，培养学生的职业技能和职业素养，具有一定的实际操作能力，符合岗位需求，为学生就业提前适应岗位打下基础，实现与与行业、企业零距离。

3、突出能力的理念

在教学过程中，我们不止传授理论知识和实践经验，更要注重学生能力和素质的培养。给学生一杯水，不如带学生去找水。如语言表达和沟通能力，适应环境能力，分析问题解决问题的能力 and 创新精神。把学校的人才培养与企业的人才需求相匹配。

三

在实践单位的实践收获

4、校企合作的理念

职业技术学院必须确立与企业合作的理念，学校为企业提供技术支持，提升企业知名度和效益。企业为学校提供实践场所和实践案例，提升人才培养质量，满足企业需要，从而实现双赢。

5、掌握了第一手资料

收集了食品生产和食品质量安全控制的大量资料，对今后的案例教学有很大的帮助；对于在工作中发现的问题，或者疑惑的问题，都会请生产企业技术人员，。并整理成为食品安全突发事件处理方法的案例。

四 对本专业（课程）建设方面的启发

1、课程设置要贴近企业实际

在新环境新形势下，企业不断调整经营模式，学校要根据企业的发展趋势，不断改革创新。优化整体设计，增加需要的课程，减少与企业需求不相适应的内容，提高人才培养整体设计的实用性、针对性。

2、教学内容要贴近企业实际

在教材编写中，课堂教学要突出企业需要的内容。教学中少讲空洞理论，应根据企业实际删繁就简，削枝强干。多创新教学方法，精讲多练增强教学内容的实效性。举办各类技能竞赛，调动学生积极性，提高专业技能。

3、设施设备要贴近企业的实际

加大投入建设与企业相适应的实训设施设备，把“企业”搬到“课堂”使实践教学与企业实际相同步，提升学生的技能水平的针对性和实用性。